

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

## COMUNICATO STAMPA

Conferenza stampa di presentazione  
del Progetto Europeo  
“Europe, open air taste museum”.

---



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

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

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



## **Conferenza stampa di presentazione del Progetto Europeo “Europe, open air taste museum”.**

Giovedì 18 aprile 2019, presso la Terrazza del Grande Albergo Roma di Piacenza, il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, nella persona del suo Presidente Antonio Grossetti e del Direttore Roberto Belli, illustra il Progetto Europeo “EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM”. Presentato sul Bando 2018 “Call for proposals for simple programmes - Promotion of agricultural products”, in conformità al Regolamento (UE) n. 1144/2014 e finanziato dalla Commissione Europea, il Progetto ha l’obiettivo di valorizzare le produzioni di qualità europea certificata nel settore della salumeria, aumentando il livello di riconoscimento dei marchi di qualità europei DOP e favorendone il consumo.

“Europe, open air taste museum”, avviato nel febbraio 2019 e della durata complessiva di trentasei mesi, vuole comunicare il ruolo dell’Unione Europea quale custode dei valori legati al cibo e si propone di utilizzare efficaci mezzi di comunicazione sui consumatori, 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.

L’esecuzione di parte del programma triennale è affidata all’Agenzia di comunicazione piacentina SP Studio s.r.l., aggiudicatrice della gara d’appalto indetta dal Consorzio per l’affidamento di una parte della campagna di informazione e promozione del Progetto.

Patrizia Argenti, Titolare di Sp Studio S.r.l., illustrerà le attività di competenza dell’Agenzia, che verranno svolte in coerenza con le finalità, i metodi e i risultati attesi dalla politica comunitaria.

Ospite della conferenza sarà Alex Revelli Sorini, gastrosofo e docente universitario di storia della Gastronomia presso l’Università San Raffaele di Roma. Autore della filologia della gastrosofia italiana e di saggi a tema cibo e gusto, giornalista e divulgatore, spiegherà come “*i DOP piacentini siano i salumi della Felicità*”.

Daniele De Leo, docente e agronomo specializzato nella divulgazione e animazione degli alimenti e dei prodotti tipici farà da conduttore e moderatore nel corso della conferenza.

Al termine della presentazione, gli ospiti potranno gustare i panini creativi di Daniele Reponi, docente all’Accademia del panino Italiano di Milano, che nella sua veste di “*un po’ salumiere, un po’ oste*” interpreterà ed esalterà le tre DOP Piacentine.

Piacenza, 18 aprile 2019