

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



Pressekonferenz

zur Vorstellung des Projekts
“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



Pressekonferenz zur Vorstellung des Projekts “Europe, open air taste museum”.

Donnerstag, 18. April 2019. Auf der Terrasse des Grande Albergo Roma in Piacenza stellt das DOP Piacentini Salami Protection Consortium in der Person seines Präsidenten Antonio Grossetti und des Direktors Roberto Belli das europäische Projekt “EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM” vor.

Das in der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen 2018 “Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen für einfache Programme - Absatzförderung für landwirtschaftliche Erzeugnisse” gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1144/2014 präsentierte und von der Europäischen Kommission finanzierte Projekt hat das Ziel, zertifizierte europäische Qualitätsprodukte im Feinkostsektor zu verbessern, den Bekanntheitsgrad europäischer gU-Qualitätsmarken zu erhöhen und deren Konsum zu fördern.

Das im Februar 2019 gestartete “Europa-Open-Air-Geschmacksmuseum” mit einer Gesamtdauer von sechsunddreißig Monaten soll die Rolle der Europäischen Union als Hüterin der Werte im Zusammenhang mit Lebensmitteln vermitteln und mit wirksamen Mitteln zur Kommunikation mit den Verbrauchern dazu beitragen, ihre Wahrnehmung als Bürger und gleichzeitig privilegierte Nutzer eines weit verbreiteten Museums mit Werten und Traditionen bezüglich Lebensmitteln wie Europa, dessen Wahrzeichen und Siegel das DOP-Zeichen ist, zu festigen.

Kommunikationsagentur SP Studio s.r.l. aus Piacenza beauftragt, die die Ausschreibung des Konsortiums für die Vergabe eines Teils der Informationskampagne und die Förderung des Projekts durchführt.

Patrizia Argenti, Inhaberin von Sp Studio S.r.l., wird die Zuständigkeitsbereiche der Agentur erläutern, die in Übereinstimmung mit den von der Gemeinschaftspolitik erwarteten Zielen, Methoden und Ergebnissen durchgeführt werden.

Gastgeber der Konferenz ist Alex Revelli Sorini, Gastro-Philosoph und Universitätsprofessor für Geschichte der Gastronomie an der Universität San Raffaele in Rom. Als Autor der Philologie der italienischen Gastronomie und Essays über Essen und Geschmack, Journalist und Popularisierer wird er erklären, warum “die gU von Piacenza Wurstwaren des Glücks” sind.

Daniele De Leo, Dozent und Agronom, der auf die Verbreitung und Animation von Lebensmitteln und typischen Produkten spezialisiert ist, fungiert während der Konferenz als Gastgeber und Moderator.

Am Ende der Präsentation können die Gäste kreative Sandwiches von Daniele Reponi, einem Professor der italienischen Panino Sandwich Academy, genießen, der in seiner Eigenschaft als “kleines Lebensmittelgeschäft und ein bisschen Gastgeber” die drei DOP von Piacenza interpretieren und hervorheben wird.

Piacenza, 18 April 2019