

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

COMUNICATO STAMPA

## “EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM” ad Anuga 2019

---



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

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

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



## “EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM” ad Anuga 2019

**7.405 espositori, circa 165.000 visitatori: ANUGA, la più grande fiera al mondo del settore del food & beverage è ormai alle porte.**

Dal 5 al 9 ottobre la manifestazione, che ormai da anni si riconferma il più importante punto di incontro del settore di riferimento, presenterà anche quest'anno i trend e tutto ciò che è importante per il pubblico del commercio internazionale secondo un calendario denso di appuntamenti.

In questo contesto di pregio mondiale si inserisce “EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM”, il prestigioso progetto europeo promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea.

Obiettivo del progetto è la valorizzazione del settore della salumeria e la promozione dei salumi piacentini tutelati a marchio DOP nei paesi Italia, Germania e Francia.

Pancetta piacentina DOP, Coppa Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP sono le indiscusse protagoniste di un'azione volta a rafforzare nei consumatori la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione Europea (ai sensi del Reg. UE n. 1144/2014). Le 3 DOP Piacentine sono le custodi di valori nei quali si rispecchiano le civiltà, esattamente come i musei. In questo museo del gusto a cielo aperto i “valori” da proteggere sono un territorio, una tradizione, un metodo di produzione, garantiti dagli elevati standard Europei e fruibili appunto “open air”.

Anuga 2019 sarà lo scenario in cui poter scoprire questi prodotti d'eccellenza a marchio DOP.

**La Gran Dama la Pancetta Piacentina DOP**, delicata e spiccatamente dolce, di una scioglievolezza senza pari. Un prodotto pregiato dai profumi unici, frutto del lavoro di mani sapienti, espressione di antica arte e rinnovata tradizione. Questo prodotto dalle forme morbide e suadenti, arrotolata e legata a mano, si caratterizza per l'armonico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato che la rendono una gioia per gli occhi e una delizia per il palato. Dolce e raffinata, la Pancetta Piacentina DOP è un'eccezionale base di ricette tradizionali locali e con il suo sapore caratteristico è in grado di rendere speciale ogni piatto.

**Sua Maestà, la Coppa Piacentina DOP**. Si caratterizza per il suo gusto nobile e raffinato, frutto di sapienza antica e di una tradizione artigiana. Vera espressione dell'eccellenza culinaria Piacentina, questo prodotto nasce dal paziente lavoro dei produttori che seguono ancora

passo a passo le antiche tradizioni dei norcini, tramandate di generazione in generazione. La Coppa Piacentina DOP, dall'aroma delicatamente speziato e dal profumo inconfondibile, si presenta in tutta la sua sublime artigianalità.

### **Il Salame Piacentino DOP, il Principe dei salumi italiani.**

Un prodotto unico, dai profumi inconfondibili e dal sapore autentico che racconta la storia antica di un territorio dove la mano dell'uomo fa da sempre la differenza. Ogni fetta racchiude tutte le caratteristiche di questo capolavoro della salumeria italiana. Colore rosso brillante e lardelli bianco rosati si distribuiscono con equilibrio rendendo la fetta compatta al taglio. Un profumo delizioso, un gusto appetitoso dalle note delicatamente agliate.

La consistenza compatta e l'aroma unico conferito dalla sapiente stagionatura, rendono il Salame Piacentino DOP un'eccellenza gastronomica del nostro territorio, un'esperienza degustativa avvolgente ed irresistibile, gusto e sapore di una tradizione senza tempo.

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini è l'unico in Europa a promuovere contemporaneamente 3 DOP di salumi.

Ad oggi, Piacenza è l'unica provincia in Europa ad aver ottenuto il riconoscimento di 3 DOP nel settore della salumeria.

Ciò a testimonianza del ruolo e dell'importanza che riveste questa attività nell'economia piacentina, frutto di una tradizione antica.

### **"Oltre che degustati i nostri salumi devono essere anche raccontati".**

Anuga sarà occasione per fare e vivere "Cultura del Cibo", un'esperienza nel gusto e nella storia di una tradizione senza tempo che ancora oggi regala emozioni uniche e dà vita a veri e propri capolavori alimentari.

Consorzio Salumi DOP Piacentini  
Hall 5.2 - Stand C056

9 agosto 2019



[openairtastemuseum.eu](http://openairtastemuseum.eu)



@EuropeOpenAirTasteMuseum