

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

Pressemitteilung

## “EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM” auf der 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” auf der Anuga 2019

**7.405 Aussteller, rund 165.000 Besucher: Die ANUGA, die weltgrößte Food & Beverage-Messe, steht vor der Tür.**

Die Veranstaltung, die seit Jahren als wichtigster Treffpunkt der Referenzbranche gilt, präsentiert vom 5. bis 9. Oktober im Rahmen eines dichten Veranstaltungskalenders auch die Trends und alles Wichtige für das internationale Fachpublikum.

“EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM“, das prestigeträchtige europäische Projekt, das vom DOP Piacentini Salami Protection Consortium gefördert und von der Europäischen Union kofinanziert wird, ist Teil dieses Weltklasse-Kontexts.

Ziel des Projekts ist die Verbesserung des Feinkostsektors und die Förderung von Piacenza-Aufschnitt mit gU in Italien, Deutschland und Frankreich.

Pancetta Piacentina DOP, Coppa Piacentina DOP und Salame Piacentino PDO sind die unbestrittenen Protagonisten einer Aktion zur Stärkung des Bewusstseins und der Anerkennung von Qualitätsregelungen der Europäischen Union (gemäß EU-Verordnung Nr. 1144/2014).

Die 3 DOP Piacentine sind die Hüter von Werten, in denen sich Zivilisationen widerspiegeln, wie dies in Museen der Fall ist. In diesem Museum des Geschmacks unter freiem Himmel sind die zu schützenden “Werte” ein Gebiet, eine Tradition, eine Produktionsmethode, die durch die hohen europäischen Standards garantiert und eben “open air” verwendbar ist.

Auf der Anuga 2019 können Sie diese hervorragenden DOP-Produkte entdecken.

**Die Gran Dama, die Pancetta Piacentina DOP**, ist zart, ausgesprochen süß und zergeht auf unvergleichliche Weise auf der Zunge. Ein begehrtes Produkt mit einzigartigen Düften, das Ergebnis der Arbeit von erfahrenen Händen, Ausdruck antiker Kunst und erneuerter Tradition. Dieses Produkt mit weichen und überzeugenden Formen, das von Hand gerollt und gebunden wird, zeichnet sich durch die harmonische Abfolge kreisförmiger Schichten von leuchtendem Rot und mit Rosa durchzogenem Weiß aus, die es zur Augenweide und Gaumenfreude machen. Süß und raffiniert, ist die Pancetta Piacentina DOP eine außergewöhnliche Basis traditioneller lokaler Rezepte, und mit ihrem charakteristischen Geschmack in der Lage, jedes Gericht zu etwas Besonderem zu machen.

**Ihre Majestät, die Coppa Piacentina DOP**, zeichnet sich durch ihren edlen und raffinierten Geschmack aus, das Ergebnis alter Weisheit und handwerklicher Tradition. Dieses Produkt ist Ausdruck der kulinarischen Exzellenz von Piacenza. Es entstammt der geduldigen Arbeit der Erzeuger, die immer noch den alten Traditionen der Schweinefleischermeister folgen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Coppa Piacentina DOP, mit zart gewürztem Aroma und unverwechselbarem Duft, präsentiert sich in all ihrer erhabenen Handwerkskunst.

## Salame Piacentino DOP, der Prinz der italienischen Wurstwaren.

Ein einzigartiges Produkt mit unverwechselbaren Aromen und einem authentischen Geschmack, der die alte Geschichte eines Gebiets erzählt, in dem die Hand des Menschen immer den Unterschied ausgemacht hat. Jede Scheibe enthält alle Merkmale dieses Meisterwerks der italienischen Feinkost. Leuchtend rote Farbe und rosa-weiße Speckstreifen verteilen sich gleichmäßig, wodurch die Scheibe beim Schneiden kompakt wird. Köstlicher Duft und appetitlicher Geschmack mit zart süßen Noten.

Die kompakte Konsistenz und das einzigartige Aroma, das durch die gekonnte Alterung entsteht, machen den Salame Piacentino DOP zu einer gastronomischen Spitzenleistung unserer Region, zu einem umfassenden und unwiderstehlichen Geschmackserlebnis, Geschmack und Aroma einer zeitlosen Tradition.

Das Piacentini Salami Protection Consortium mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist das einzige in Europa, das gleichzeitig 3 geschützte Ursprungsbezeichnungen von Wurstwaren fördert.

Bis heute ist Piacenza die einzige Provinz in Europa, die die Anerkennung von 3 gU im Feinkostsektor erhalten hat.

Dies zeugt von der Rolle und Bedeutung dieser Tätigkeit in der Wirtschaft von Piacenza, die das Ergebnis einer alten Tradition ist.

**“Unser Fleisch soll nicht nur verkostet, sondern auch erzählt werden“.**

Die Anuga wird eine Gelegenheit sein, “Culture of Food” zu schaffen und zu erleben, ein Geschmacks- und Geschichtserlebnis einer zeitlosen Tradition, die bis heute einzigartige Emotionen bietet und wahre Meisterwerke des Essens zum Leben erweckt.

Europe, open air taste museum

a project by Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Hall 5.2 - Stand C056

9 August 2019



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



@EuropeOpenAirTasteMuseum