

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

“EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM” à 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” à Anuga 2019

7.405 exposants, environ 165.000 visiteurs: ANUGA, le plus grand salon mondial de l'alimentation et des boissons est presque arrivé.

Du 5 au 9 octobre, cet événement, qui a été confirmé pendant des années comme le point de rencontre le plus important du secteur de référence, présentera également les tendances et tout ce qui est important pour le public du commerce international selon un calendrier riche en événements.

“EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM”, le prestigieux projet européen promu par le Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini et cofinancé par l'Union européenne, s'inscrit dans ce contexte de classe mondiale.

Le projet vise à renforcer le secteur de la charcuterie et à promouvoir les charcuteries Piacenza protégées en AOP en Italie, en Allemagne et en France.

Pancetta Piacentina DOP, Coppa Piacentina DOP et Salame Piacentino PDO sont les protagonistes incontestés d'une action visant à renforcer la sensibilisation des consommateurs et leur reconnaissance des régimes de qualité de l'Union européenne (en vertu du règlement de l'UE n ° 1144/2014).

Les 3 AOP Piacentine sont les gardiens de valeurs dans lesquelles les civilisations sont reflétées, au même titre que les musées. Dans ce musée du goût en plein air, les “valeurs” à protéger sont un territoire, une tradition, un mode de production, garanti par les normes européennes élevées et utilisable avec précision “en plein air”.

Anuga 2019 sera le cadre dans lequel découvrir ces excellents produits AOP.

Le Grande Dame, la Pancetta Piacentina DOP, délicate et distinctement sucrée, à la fusion inégalée. Un produit prisé aux senteurs uniques, résultat du travail de mains habiles, expression de l'art ancien et d'une tradition renouvelée. Ce produit aux formes douces et convaincantes, roulé et noué à la main, se caractérise par l'alternance harmonieuse de couches circulaires de rouge vif et de blanc rosé qui en font un régal pour les yeux et un délice pour le palais. Douce et raffinée, la Pancetta Piacentina DOP est une base exceptionnelle de recettes traditionnelles locales et sa saveur caractéristique permet de personnaliser chaque plat.

Sa Majesté, la Coppa Piacentina DOP. Elle se caractérise par son goût noble et raffiné, fruit d'une sagesse ancienne et d'une tradition artisanale. Véritable expression de l'excellence culinaire de Piacenza, ce produit est né du travail patient des producteurs qui suivent toujours les traditions ancestrales des charcutiers, transmises de génération en génération.

La Coppa Piacentina DOP, à l'arôme délicatement épicé et au parfum incomparable, est présentée dans tout son art sublime.

Salame Piacentino DOP, le prince de la charcuterie italienne.

Un produit unique, aux arômes indéniables et à la saveur authentique, qui raconte l'histoire ancienne d'un territoire où la main de l'homme a toujours fait la différence.

Chaque tranche contient toutes les caractéristiques de ce chef-d'œuvre de la charcuterie italienne. Une couleur rouge vif et des gros lardons blanc rosé sont distribués avec une balance rendant la tranche compacte lors de la coupe.

Un parfum délicieux, un goût appétissant avec des notes délicates d'ail. La consistance compacte et l'arôme unique que procure un vieillissement habile font du Salame Piacentino DOP une excellence gastronomique de notre territoire, une expérience gustative enveloppante et irrésistible, le goût et la saveur d'une tradition intemporelle.

Le Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini est le seul en Europe à promouvoir simultanément 3 AOP de charcuterie.

À ce jour, Piacenza est la seule province d'Europe à avoir obtenu la reconnaissance de 3 AOP dans le secteur de la charcuterie.

Cela témoigne du rôle et de l'importance de cette activité dans l'économie de Piacenza, fruit d'une tradition ancienne.

"En plus d'être goûtés, nos viandes doivent aussi être racontées".

Anuga sera l'occasion de faire et de vivre "La Culture de la nourriture", une expérience du goût et de l'histoire d'une tradition intemporelle qui offre encore aujourd'hui des émotions uniques et donne vie à de véritables chefs-d'œuvre culinaires.

Europe, open air taste museum
un projet de Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Salle 5.2 - Supporter C056

9 Août 2019



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum