

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

**EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM
fa il suo ingresso a
“Piacenza è un mare di sapori”**



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

fa il suo ingresso a “Piacenza è un mare di sapori”.

Nella suggestiva cornice di Piazza Cavalli, il 6 e 7 settembre si riconferma “Piacenza è un mare di sapori”, l'appuntamento enogastronomico organizzato dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, che ormai da anni vede come protagonisti i migliori prodotti DOP e IGP della regione Emilia-Romagna abbinati ai migliori vini del territorio regionale.

Un'occasione unica per scoprire e degustare i capolavori alimentari di qualità certificata, frutto di una tradizione senza tempo.

In questo contesto si inserisce **Europe, open air taste museum**, il progetto di durata triennale promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea volto alla valorizzazione del settore della salumeria e alla promozione dei salumi piacentini tutelati a marchio DOP nei paesi Italia, Germania e Francia.

In una sala dedicata, saranno previsti due incontri in cui le tre DOP piacentine saranno raccontate da esperti del settore e portate alla degustazione del pubblico che potrà scoprire l'essenza di queste indiscusse eccellenze alimentari.

Enjoy, it's DOP è il titolo dei due appuntamenti in cui il Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, Roberto Belli, presenterà al pubblico il prestigioso Progetto Europeo, che mira a rafforzare nei consumatori la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione Europea e a favorirne il consumo.

Venerdì 6 settembre, alle ore 17, la Pancetta Piacentina DOP, la Coppa Piacentina DOP e il Salame Piacentino DOP saranno protagonisti dei piatti esclusivi creati per l'occasione dallo chef stellato Iglés Corelli e sapientemente raccontati dalla tecnologa alimentare Alessandra Scansani.

Sabato 7 settembre, alle ore 11, il norcino Fabrizio Mazzoni e la tecnologa alimentare Alessandra Scansani renderanno omaggio alle tre DOP Piacentine in un vero e proprio viaggio alla scoperta delle caratteristiche uniche e inimitabili dei tre capolavori alimentari a marchio DOP.

Piacenza, 3 settembre 2019