

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

Anuga, Colonia 2019. Le DOP Piacentine
alla Fiera mondiale del food & beverage



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Anuga, Colonia 2019. Le DOP Piacentine alla Fiera mondiale del food & beverage

Si è aperta oggi, sabato 5 ottobre, l'edizione 2019 di Anuga, la più importante manifestazione al mondo del Food & Beverage, che vede coinvolti più di 7.400 espositori provenienti da più di 100 paesi.

In questo eccezionale contesto di respiro mondiale, si affaccia "Europe, open air taste museum", il Progetto europeo promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini volto alla valorizzazione delle produzioni a marchio DOP della provincia di Piacenza.

Con uno Stand di grande impatto (Pad. 5.2 - Stand C056) interamente dedicato alle tre magnifiche DOP, la Coppa Piacentina DOP, la Pancetta Piacentina DOP e il Salame Piacentino DOP, l'obiettivo è quello di comunicare i valori di una produzione di qualità certificata, in grado di esprimere tutta l'unicità e l'eccellenza di una tradizione senza tempo.

"E' indubbiamente motivo di grande orgoglio" fa sapere Antonio Grossetti, Presidente del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini "vedere la nostra piccola realtà consortile inserita in questo palcoscenico così importante e fortemente attiva nell'ambito di un Progetto Europeo che si propone di aumentare il livello di riconoscimento dei marchi di qualità europei a garanzia di un consumo consapevole".

I ringraziamenti del Presidente sono rivolti in primis all'intensa attività istituzionale svolta all'interno dello stand da una squadra di rappresentanti del Consorzio, che faranno conoscere le tre DOP Piacentine e le presenteranno a nuovi mercati internazionali, valorizzando il marchio europeo, emblema e garante di indiscussa qualità.

Ma non è tutto. "Europe, open air taste museum" si presenterà ufficialmente anche alla stampa enogastronomica internazionale con una cena esclusiva, organizzata da Sp Studio, ente esecutore del Progetto.

Lunedì 7 ottobre al Radisson Blu Hotel di Colonia, un menu inedito, creato da uno Chef di prestigio, renderà omaggio alle eccellenze della salumeria piacentina e "racconterà" ad un pubblico di esperti del settore che...Dietro ad una grande DOP, c'è sempre una grande bellezza!

Colonia, 5 ottobre 2019

ANUGA 2019

"Europe, open air taste museum" a Project by
Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

HALL 5.2

STAND C 056