

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



Pressemitteilung

„EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM“

ANUGA, KÖLN 2019.
DIE GU-WURSTWAREN AUS PIACENZA BEI DER
INTERNATIONALEN FOOD & BEVERAGE-MESSE



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, KÖLN 2019. DIE GU-WURSTWAREN AUS PIACENZA BEI DER INTERNATIONALEN FOOD & BEVERAGE-MESSE

Heute Samstag, den 5. Oktober, öffnete die Anuga 2019 ihre Tore. An dieser wichtigsten Veranstaltung für das Food & Beverage-Universum nehmen mehr als 7.400 Aussteller aus über 100 Ländern teil. In diesem außerordentlichen Kontext mit weltweiter Bedeutung ist auch „Europe, open air taste museum“ zu finden, das europäische Projekt, das vom Konsortium zum Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren gefördert wird und sich die Aufwertung von Produktionen mit der Marke gU aus der Provinz Piacenza zum Ziel gesetzt hat.

Mit einem beeindruckenden Stand (Halle 5.2 – Stand C056), der vollständig den drei wunderbaren Produkten mit gU-Siegel gewidmet ist – Coppa Piacentina DOP (Schweinenacken), Pancetta Piacentina DOP (Bauchspeck) und Salame Piacentino DOP (Salami) – sollen die Werte einer Produktion mit Qualitätszertifizierung vermittelt werden, die in der Lage ist, die Einzigartigkeit und Exzellenz einer zeitlosen Tradition zum Ausdruck zu bringen.

„Wir sind natürlich sehr stolz darauf“, so Antonio Grossetti, der Präsident des Konsortiums zum Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren, „dass unser kleines Konsortium seinen Auftritt auf dieser bedeutenden Bühne hat. Wir sind besonders im Rahmen eines Europäischen Projekts sehr aktiv, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, das Anerkennungs-niveau der europäischen Qualitätsmarken zu steigern, die einen bewussten Konsum garantieren.“ Der Dank des Präsidenten richtet sich vor allem das Team, das das Konsortium vertritt und intensive institutionelle Arbeit beim Stand leistet, um die drei gU-Produkte aus der Provinz Piacenza vorzustellen und auf neuen internationalen Märkten zu präsentieren, zur Aufwertung der europäischen Marke, die Emblem und Garant für unbestrittene Qualität ist. Aber das ist noch nicht alles. „Europe, open air taste museum“ stellt sich der internationalen Fachpresse der Gastronomie und Weinkunde auch mit einem Abendessen vor, das Projektausführer Sp Studio organisiert hat.

Am Montag, 7. Oktober, wird den Exzellenzen der Feinkostwaren aus Piacenza mit einem außerordentlichen Menü im Radisson Blu Hotel in Köln gehuldigt. Ein angesehener Küchenchef wird einem Publikum von Fachleuten „erzählen“, dass...In einem großartigen gU-Produkt stets große Schönheit steckt!

Europe, open air taste museum
a project by Konsortium zum Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren
ANUGA 2019 - Halle 5.2 - Stand C056

Köln, 5. Oktober 2019



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum