

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Anuga, Cologne 2019.
Les DOP Piacentines au Salon mondial
de l'alimentation et des boissons



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, Cologne 2019. Les DOP Piacentines au Salon mondial de l'alimentation et des boissons.

L'édition 2019 d'Anuga, l'événement le plus important du monde des aliments et boissons, a été ouverte aujourd'hui, samedi 5 octobre, à plus de 7.400 exposants de plus de 100 pays.

Dans ce contexte mondial exceptionnel, il existe "Europe, open air taste museum", le projet européen promu par le Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, destiné à améliorer les produits de marque AOP dans la province de Piacenza.

Avec un stand de grand impact (Salle 5.2 - Stand C056) entièrement dédié aux trois magnifiques DOP, le Coppa Piacentina DOP, le Pancetta Piacentina DOP et le Salame Piacentino DOP, l'objectif est de communiquer les valeurs d'une production de qualité certifiée, capable d'exprimer toute la singularité et l'excellence d'une tradition intemporelle.

"C'est sans aucun doute une source de grande fierté", déclare Antonio Grossetti, président du Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, "de voir notre petite réalité incluse dans cette étape si importante et si active au sein d'un projet européen visant à le niveau de reconnaissance des marques européennes de qualité afin de garantir une consommation informée".

Les remerciements du Président s'adressent principalement à l'activité institutionnelle intense exercée sur le stand par une équipe de représentants du Consortium, qui présentera les trois AOP de Piacenza et les présentera sur de nouveaux marchés internationaux, renforçant ainsi la marque, l'emblème et le garant européens de qualité incontestée.

Mais ce n'est pas tout. "Europe, open air taste museum" se présentera également officiellement à la presse gastronomique et viticole internationale avec un dîner exclusif organisé par Sp Studio, l'exécuteur du projet.

Lundi 7 octobre, au Radisson Blu Hotel de Cologne, un tout nouveau menu, créé par un chef prestigieux, rendra hommage à l'excellence de la charcuterie de Piacenza et "racontera" à un public d'experts du domaine qui ... Derrière une excellente AOP, il y a toujours une grande beauté!

Anuga 2019

Europe, open air taste museum

un projet de Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Salle 5.2 - Supporter C056

Cologne, le 5 Octobre 2019



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum