

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

ANUGA 2019: le tre DOP Piacentine
conquistano il pubblico internazionale



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 2019: le tre DOP Piacentine conquistano il pubblico internazionale

Grande successo ad ANUGA per **“Europe, open air taste museum”**, il Progetto Europeo promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall’Unione Europea volto alla valorizzazione del settore della salumeria attraverso la promozione dei salumi tutelati a marchio DOP.

Nell’ambito della più grande manifestazione del Food & Beverage del mondo, il Progetto ha fatto il suo esordio ufficiale, presentandosi ad un pubblico di esperti del settore che ne ha saputo cogliere e apprezzare gli importanti obiettivi.

“Europe, open air taste museum” vuole comunicare il ruolo dell’Unione Europea quale custode dei valori legati al cibo e i prodotti a marchio DOP fanno parte a pieno titolo del patrimonio culturale dell’Europa.

Pancetta Piacentina DOP, Coppa Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP hanno decisamente lasciato il segno.

Le tre DOP Piacentine hanno saputo conquistare la stampa enogastronomica internazionale, a cui è stata dedicata una cena esclusiva, svoltasi lunedì 7 ottobre, nella prestigiosa cornice del Radisson Blu Hotel di Colonia.

Un menu inedito, creato per l’occasione dall’executive chef André Faupel, ha messo sapientemente in risalto i tre capolavori alimentari a marchio DOP.

Dalla degustazione in purezza, che ha consentito agli ospiti di coglierne sapore e profumi inconfondibili, si è passati a piatti più elaborati, che hanno dimostrato la versatilità di utilizzo di questi prodotti unici.

Indiscusse protagoniste della serata, le tre denominazioni Piacentine hanno saputo raccontarsi e raccontare i valori che le contraddistinguono e che meritano di essere custoditi: un territorio, una tradizione senza tempo, un metodo di produzione garantito dagli elevati standard europei.

Le tre eccellenze alimentari hanno conquistato gli ospiti, che hanno manifestato grande interesse per un progetto fortemente significativo che ha dimostrato di potersi ritagliare uno spazio di assoluto rilievo nel vasto panorama europeo, nella consapevolezza e con la volontà di condividere un inestimabile patrimonio gastronomico.

Europe, open air taste museum

un progetto del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Colonia, 9 ottobre 2019



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum