

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

Pressemitteilung

**ANUGA 2019:**  
die drei gU-Wurstwaren aus Piacenza  
erobern das internationale Publikum

---



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: die drei gU-Wurstwaren aus Piacenza erobern das internationale Publikum

Riesenerfolg bei der ANUGA für „**Europe, open air taste museum**“- das vom Konsortium zum Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren geförderte und von der Europäischen Union kofinanzierte Europäische Projekt zur Aufwertung des Feinkostbereichs durch die Förderung von Wurstwaren mit gU-Schutzmarke.

Das Projekt feierte sein offizielles Debüt anlässlich der größten Food & Beverage-Veranstaltung der Welt, wo es sich einem Fachpublikum präsentierte, das es verstanden hat, die bedeutenden Ziele wahrzunehmen und zu schätzen.

„Europe, open air taste museum“ möchte die Rolle der Europäischen Union als Hüterin der Werte von Esswaren kommunizieren, wobei die Produkte mit gU-Schutzmarke einen berechtigten Teil des europäischen Kulturschatzes darstellen.

Pancetta Piacentina DOP, Coppa Piacentina DOP und Salame Piacentino DOP haben sicherlich ein Zeichen gesetzt.

Die drei gU-Produkte aus Piacenza haben es verstanden, die internationale Fachpresse der Gastronomie und Weinkunde für sich zu erobern. Ihnen war am Montag, 7. Oktober, ein exklusives Dinner in der prestigereichen Atmosphäre des Radisson Blu Hotel in Köln gewidmet.

Ein außerordentliches Menü, das Executive Chef André Faupel eigens für diesen Anlass kreiert hatte, bei dem die drei Meisterwerke der Feinkost mit gU-Schutzmarke gekonnt in Szene gesetzt wurden. Von der direkten Verkostung der Produkte, die es den Gästen gestattet hat, den unverwechselbaren Geschmack und Duft zu genießen, ging es dann weiter zu ausgefeilteren Gerichten, die die vielseitige Anwendung dieser einzigartigen Produkte unter Beweis gestellt haben.

Als unbestrittene Protagonisten des Abends haben es die drei gU-Wurstwaren aus Piacenza verstanden, sich und die Werte zu erzählen, dank derer sie sich unterscheiden und die Schutz verdienen: ein Gebiet, eine zeitlose Tradition, eine Herstellungsmethode, die durch die hohen europäischen Standards garantiert wird.

Die drei Exzellenzen der Feinkost haben die Gäste erobert, die großes Interesse für diese bedeutungsschwere Initiative gezeigt haben. Das Projekt hat bewiesen, dass es einen absolut wichtigen Platz im umfangreichen europäischen Panorama für sich beanspruchen kann, im Bewusstsein und mit dem Willen, einen unschätzbaren gastronomischen Vermögensschatz zu teilen.

Europe, open air taste museum

a project by Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Köln, 9. Oktober 2019



[openairtastemuseum.eu](http://openairtastemuseum.eu)



@EuropeOpenAirTasteMuseum