

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ANUGA 2019: les trois AOP de Piacenza à la conquête du public international



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: les trois AOP de Piacenza à la conquête du public international

Grand succès à ANUGA pour “Europe, open air taste museum”, le projet européen promu par le Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini et cofinancé par l’Union européenne, visant à renforcer le secteur de la charcuterie par le biais de la promotion de charcuteries protégées par AOP.

En tant que partie du plus grand événement Nourriture et Boissons au monde, le projet a fait ses débuts officiels en se présentant devant un public d’experts du secteur capables de saisir et d’apprécier les objectifs importants.

“Europe, open air taste museum” veut communiquer le rôle de l’Union européenne en tant que gardienne des valeurs liées à l’alimentation et les produits de marque AOP font partie intégrante du patrimoine culturel de l’Europe.

Pancetta Piacentina DOP, Coppa Piacentina DOP et Salame Piacentino DOP ont définitivement laissé leur marque.

Les trois AOP de Piacenza ont pu conquérir la presse internationale gastronomique et vinicole, à laquelle un dîner exclusif s’est tenu le lundi 7 octobre dans le cadre prestigieux de l’hôtel Radisson Blu à Cologne.

Un tout nouveau menu, créé à cette occasion par le chef exécutif André Faupel, a habilement mis en valeur les trois chefs-d’œuvre culinaires de la marque AOP.

De la dégustation en pureté, qui a permis aux clients de saisir leur saveur et leur parfum incomparables, ils sont ensuite passés à des plats plus élaborés, démontrant ainsi la polyvalence de l’utilisation de ces produits uniques.

Protagonistes incontestés de la soirée, les trois dénominations de Piacenza ont pu raconter leur histoire et raconter les valeurs qui les distinguent et qui méritent d’être préservées: un territoire, une tradition intemporelle, une méthode de production garantie par les hauts standards européens.

Les trois excellences gastronomiques ont conquis les convives, qui ont manifesté un grand intérêt pour un projet extrêmement important qui s’est révélé capable de créer un espace d’importance absolue dans le vaste panorama européen, dans la conscience et avec la volonté de partager un patrimoine gastronomique inestimable.

Europe, open air taste museum

un projet de Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Cologne, le 9 Octobre 2019



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum