

Europe
OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

“COMUNICARE EMOZIONI”
EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM
a Coppa d’oro 2019



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



“Comunicare emozioni” - Il ciclismo e i prodotti tutelati comunicano da sempre forti emozioni.

EUROPE, OPEN-AIR TASTE MUSEUM a Coppa d'Oro 2019

Nell'ambito di Coppa d'Oro, la manifestazione nata per rendere omaggio alla Coppa piacentina, e ormai appuntamento atteso per la Città di Piacenza, si inserisce quest'anno “Europe, open air taste museum”, il progetto di durata triennale promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea volto alla valorizzazione del settore della salumeria e alla promozione dei salumi piacentini tutelati a marchio DOP nei paesi Italia, Germania e Francia.

Martedì 15 Ottobre, alle ore 16.30 presso il Salone monumentale di Palazzo Gotico avrà luogo il convegno dal titolo COMUNICARE EMOZIONI.

La tavola rotonda propone un parallelismo tra uno sport molto speciale, il ciclismo e i prodotti tutelati (DOP e IGP). Il territorio funge da legame imprescindibile per i due soggetti. Le strade percorse dall'uno sono il perimetro di produzione per l'altro. Entrambi sono accomunati dall'intensa capacità di comunicare profondi sentimenti e forti emozioni. Stimoli indispensabili per racconti che diventano leggenda.

Coppa d'oro si propone un duplice intento: da una parte far apprezzare i salumi piacentini a denominazione di origine protetta ad una platea nazionale, dall'altra valorizzare il territorio piacentino e le sue molteplici eccellenze.

Il Convegno di martedì rappresenta una delle tappe dell'articolato e interessante percorso che le Nostre DOP hanno intrapreso grazie al Progetto Europeo.

Ultima in ordine di tempo, la partecipazione al Salone mondiale ANUGA, che ha avuto luogo a Colonia dal 5 al 9 ottobre.

In questo prestigioso contesto, il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, ha presentato le tre eccellenze a un pubblico internazionale di esperti del settore suscitando grande interesse e apprezzamento verso i capolavori Piacentini a marchio DOP.

Forte anche l'interesse dimostrato dai media internazionali. Sempre in occasione di Anuga, è stata infatti organizzata una cena dedicata alla stampa enogastronomica internazionale. In una location di prestigio, in cui le tre DOP sono state protagoniste di un menu inedito pensato dall'executive Chef del Radisson Blu di Colonia, André Faupel.

Europe, open air taste museum
un progetto del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Piacenza, 11 Ottobre 2019



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum