

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

“Tramonto DiVino 2020”

I Salumi Piacentini DOP protagonisti della prima tappa del road show più gustoso dell'Emilia Romagna

003_ITA



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Tramonto DiVino 2020

I Salumi Piacentini DOP protagonisti della prima tappa del road show più gustoso dell'Emilia Romagna

Nella storica tappa di Cesenatico, **Tramonto DiVino**, il road show più gustoso dell'Emilia Romagna, è tornato quest'anno con un nuovo format, per garantire la massima sicurezza di tutti gli amanti di vini e prodotti DOP e IGP regionali.

Il libero accesso ai banchi d'assaggio ha lasciato il posto a cene e degustazioni seduti, con posti limitati e prenotazioni online nelle serate di venerdì 31 luglio e sabato 1° agosto.

Leitmotiv dell'intero evento il Bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, autore di un notissimo libro di ricette: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, celebrato con ricette uniche realizzate in collaborazione tra grandi cuochi di CheftoChef e Casa Artusi. A servire i piatti gli allievi della Scuola di ristorazione IAL di Cesenatico coordinati dal maître Giulio Bianconcini e dalla direttrice Daniela Casadei.

La splendida Piazza Spose dei Marinai ha fatto da cornice all'evento, che anche in questa edizione ha visto come protagonisti **i Salumi DOP Piacentini**.

Entrambe le serate sono iniziate infatti proprio con l'assaggio dei prodotti DOP e IGP regionali messi a disposizione dai Consorzi Partner dell'evento.

Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP, insieme ad altri prodotti certificati a marchio DOP e IGP hanno deliziato i palati di tutti i presenti, confermandosi prodotti d'eccellenza, patrimonio inestimabile del nostro paese.

Pancetta Piacentina DOP è stata altresì inserita in uno dei piatti proposti dallo Chef 2 Stelle Michelin del Magnolia di Cesenatico Alberto Faccani che, insieme a Carla Brigladori della Scuola di cucina di Casa Artusi di Forlimpopoli, ha rivisitato la **ricetta artusiana n. 446**. Uno showcooking ad alti livelli, in cui è stato realizzato il famoso Tortino di Patate II, con Patate di Bologna DOP, **Pancetta Piacentina DOP** e Cozza romagnola.

In entrambe le serate, ad accompagnare i piatti, ci sono stati i vini abbinati dai sommelier di Ais Romagna ed Emilia, proposti in inedite carte vini pensate ad hoc per gruppi di tavoli. In degustazione una quindicina di referenze per ogni carta, con i vini top premiati nella Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare.

Nel corso dell'intera manifestazione il giornalista conduttore Daniele De Leo ha raccontato le caratteristiche e le peculiarità dei prodotti certificati dell'Emilia Romagna.

Presente all'evento una troupe tedesca di Radio Antenne Frankfurt, accompagnata dal Segretario generale della Camera di Commercio Italiana a Francoforte Dott. Eliomaria Narducci, unitamente alla funzionaria Alessandra De Santis.



Il Giornalista Eike Kuall ha intervistato il direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, Roberto Belli, in merito alle attività di valorizzazione che il Consorzio sta intraprendendo e nello specifico con riferimento agli appuntamenti previsti in Germania nell'ambito del progetto Europeo **"Europe, Open Air Taste Museum"**.

Il direttore Belli ha spiegato che la Germania, unitamente alla Francia, rientra tra i paesi obiettivo dell'azione promozionale e di valorizzazione che anima il progetto avviato lo scorso anno e che nei mesi di settembre e ottobre sono in programma tre importanti appuntamenti.

Il primo, una cena rivolta alla stampa enogastronomica e food blogger, proprio a Francoforte, ha l'obiettivo di raccontare e far conoscere i Salumi DOP Piacentini, attraverso una degustazione guidata e volta ad esaltarne le caratteristiche uniche.

A seguire, sempre a Francoforte, verrà organizzato un workshop che vedrà coinvolti gli operatori commerciali del settore, con particolare attenzione rivolta anche al settore B2B. Le azioni in Germania vedranno poi l'organizzazione di settimane di degustazione nelle città di Monaco, Berlino e Francoforte, dove le tre DOP Piacentine verranno inserite per due settimane nel menù di trenta ristoranti selezionati e aderenti all'iniziativa.

Belli ha concluso l'intervista invitando i radioascoltatori di Antenne Frankfurt a degustare i salumi piacentini che rappresentano sicuramente una "fetta di storia" di Piacenza dove da sempre si producono capolavori alimentari. Abbinandoli ai vini piacentini della tradizione, Gutturnio, Malvasia di Candia e Ortrugo.

Sabato 12 Settembre Tramonto DiVino sarà in scena a Piacenza sotto le arcate di Palazzo Gotico.

Cesenatico, 1° agosto 2020



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum