

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

## COMUNICATO STAMPA

### “Salumi DOP Piacentini: Una storia Antica”

La nuova campagna di comunicazione del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini articolata su TV, Radio e Stampa

---

009\_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



# “Salumi DOP Piacentini: Una storia Antica”

La nuova campagna di comunicazione del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini articolata su TV, Radio e Stampa

Dal 1° novembre e per tutto il mese, è in onda **la nuova campagna di comunicazione dei Salumi DOP Piacentini – “Una storia antica”** che punta a comunicare al grande pubblico l’inimitabile bontà dei tre Salumi DOP: Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino. Una qualità che trae origine dalla tradizione di un’arte millenaria e che è garantita dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini con il rispetto del disciplinare di produzione. La campagna si articola su **TV e Radio** ed è declinata anche nella versione stampa su **testate consumer e trade**. La campagna radiofonica prevede una coda di programmazione fino al mese di dicembre.

*“Oggi i tre salumi DOP piacentini si trovano in vendita in quasi tutte le regioni italiane grazie all’intensa attività promozionale svolta negli ultimi anni dal Consorzio. Ed è per questo motivo che abbiamo deciso di pianificare la campagna ‘Una storia antica’ a livello nazionale – afferma Antonio Grossetti, Presidente del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini che prosegue - l’obiettivo finale è quello di aumentare la notorietà e la reputazione dei nostri Salumi DOP e di contribuire alla tenuta delle vendite, in un momento così difficile, nel periodo pre natalizio comunicando, attraverso la sincera spontaneità di un bimbo, l’alta qualità delle eccellenze del nostro territorio”.*

009\_ITA

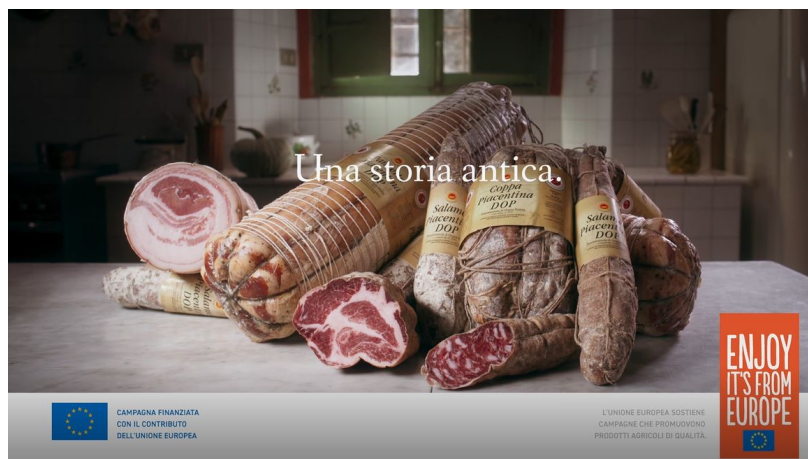


CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





### **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**

*Unico in Italia ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per ben tre prodotti, Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, frutto di un'arte millenaria, il Consorzio Salumi Piacentini nasce e si sviluppa come efficace strumento per la difesa della qualità e per la valorizzazione di così preziose leccornie. Sorto nel 1971 con sede presso la Camera di Commercio di Piacenza, annovera oggi ben 11 aziende produttrici. Nel 2007 è stato costituito il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e con il D.M. del 15.02.2008 è stato incaricato della tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi ai Salumi Piacentini DOP.*

*Apponendo il proprio marchio, il Consorzio di Tutela Salumi Piacentini si propone quindi di tutelare i Salumi DOP che vengono ottenuti con una attenta lavorazione, rispettosa dei rigorosi requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione. Per adempiere adeguatamente a questo proponimento e anche per offrire ai consumatori una sicura garanzia, il Consorzio è attivamente impegnato in una vasta opera di controllo e di continua verifica delle caratteristiche qualitative. Il mercato oggi richiede e premia le aziende e i prodotti certificati. Il Consorzio stesso ha ottenuto tale certificazione per l'attività di servizio: doverosa attestazione per un regime organizzativo ineccepibile.*

**Il Progetto: “Europe, open air taste museum”** è un progetto di durata triennale volto alla valorizzazione del settore della salumeria e alla promozione dei salumi piacentini tutelati a marchio DOP nei paesi Italia, Germania e Francia.

L'obiettivo è quello di promuovere le Denominazioni di Origine Protetta come custodi di valori nei quali si rispecchiano le civiltà, quali sono i musei, con la differenza che i “valori” da proteggere sono un territorio, una tradizione, un metodo di produzione, garantiti dagli elevati standard Europei e fruibili “open air”.

Piacenza, 16 novembre 2020



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



@EuropeOpenAirTasteMuseum