

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

## COMUNICATO STAMPA

### “Piccoli chef DOP”

Progetto dedicato alle Scuole Primarie in cui i Salumi Piacentini DOP  
si raccontano

---

011\_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



# Piccoli chef DOP

Progetto dedicato alle Scuole Primarie in cui i Salumi Piacentini DOP si raccontano

Tra le azioni previste dal progetto di promozione e valorizzazione dei tre Salumi Piacentini a marchio DOP **“Europe, open air taste museum”**, promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall’Unione Europea, rientrano le **attività di formazione rivolte alle scuole di diverso ordine e grado**.

L’obiettivo è quello di far conoscere agli studenti quanto in Europa si sia fatto e si stia facendo per tutelare e valorizzare le eccellenze alimentari che vengono prodotte all’interno dei vari Stati Comunitari, raccontando e trasmettendo il valore di metodi di lavorazione e di produzione certificati che creano prodotti di indiscussa qualità.

Si tratta di un momento formativo importante, pensato anche per gli studenti più giovani. Nasce così **“Piccoli chef DOP”**, un’iniziativa rivolta alle classi quarta e quinta delle Scuole Primarie, che si struttura come un valido supporto al lavoro delle insegnanti in materia di educazione alimentare. Inizialmente prevista “in presenza” e rimodulata poi sotto forma di didattica a distanza per consentirne lo svolgimento nonostante le restrizioni imposte dall’emergenza sanitaria che investe il nostro paese, l’attività è volta a trasmettere alle nuove generazioni il concetto di consumo consapevole, legato al riconoscimento del valore dei prodotti di qualità certificata dall’Unione Europea. Si vuole, pertanto, educare i giovani al rispetto delle nostre preziose e inestimabili tradizioni per apprezzare i prodotti alimentari che ogni giorno troviamo sulle nostre tavole. Questa attività acquista poi un significato particolare perché si rivolge agli studenti delle scuole primarie dell’Emilia Romagna, regione che vanta ben 44 prodotti tutelati, di cui appunto 3 prodotti DOP della salumeria piacentina. Il Progetto **“Piccoli chef DOP”** ha visto la realizzazione di 5 video lezioni, espressione di un percorso graduale di approccio e di conoscenza dei Salumi Piacentini DOP: Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e Pancetta Piacentina DOP si raccontano, si

011\_ITA



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

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



mostrano in tutta la loro peculiare bellezza e genuinità, nel rispetto degli elevati standard di qualità europei.

Si entra nella storia antichissima di questi capolavori alimentari, che negli anni hanno mantenuto inalterate le loro caratteristiche uniche, come uniche sono le risorse del territorio in cui vengono prodotte, attraverso il lavoro e la cura dell'uomo.

L'iniziativa vuole stimolare nei giovani studenti il senso di appartenenza alla nostra terra, rendendoli partecipi degli aspetti culturali che caratterizzano il nostro territorio.

**"Piccoli chef DOP"** vuole coinvolgere i ragazzi in un percorso conoscitivo ed educativo che li renderà futuri custodi delle nostre eccellenze alimentari.

Ma non è tutto. Al termine delle lezioni, i giovani studenti riceveranno un diploma che li qualificherà come veri "mini" chef, con la possibilità di vedere pubblicata, sul sito del Progetto Europeo "Europe, open air taste museum" la loro ricetta che vede protagonista una delle tre DOP Piacentine.

Gli Istituti che aderiranno all'iniziativa potranno accedere alla loro area riservata predisposta sul sito [openairtastemuseum.eu](http://openairtastemuseum.eu) e accedere alla proposta formativa promossa dal Consorzio.

Per qualsiasi informazione utile relativa all'iniziativa è possibile contattare il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini al numero 0523 591260 o agli indirizzi mail [info@salumidoppiacentini.it](mailto:info@salumidoppiacentini.it) o [hello@openairtastemuseum.eu](mailto:hello@openairtastemuseum.eu).

Piacenza, 13 gennaio 2021



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



@EuropeOpenAirTasteMuseum