

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



PRESSEMITTEILUNG

„Tagung Coppa d’Oro 2020“

Italienischer Stolz, ein Gefühl, das es zu bewahren gilt



„Tagung Coppa d’Oro 2020“.

„Italienischer Stolz, ein Gefühl, das es zu bewahren gilt“ .

Anlässlich der 13. Ausgabe der Coppa d’Oro-Preisverleihung am Samstag, 26. September, 16:30 Uhr, fand im Monumentalsaal des Gotischen Palasts die Tagung „Italienischer Stolz, ein Gefühl, das es zu bewahren gilt“ statt.

Ein heiß erwarteter Termin, der unter die Veranstaltungen im Rahmen von „Europe, open air taste museum“ fällt, des europäischen Projekts, das vom Konsortium für den Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren gefördert und von der Europäischen Union mitfinanziert wird. Der Zweck des Projekts besteht in der Aufwertung und Förderung der drei gU-Piacentini-Wurstwaren.

Das Tagungsthema war angesichts der Notsituation, die ganz Italien involviert, besonders prägnant: große Herausforderungen bezwingt man nie alleine. Einheit und Gemeinsamkeit sind die echte Kraft, die uns dazu veranlasst, alle Schwierigkeiten zu überwinden und zu wachsen. Und das traf auf die illustren Gäste zu, die an der Veranstaltung beteiligt waren und ihre Erfahrungen und die großen erreichten Ziele als Beispiel mitbrachten.

Nach dem Eröffnungsgruß des Direktors des Konsortiums für den Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren, Roberto Belli, der Bürgermeisterin und Präsidentin der Provinz Piacenza, Patrizia Barbieri, und von Handelskammer-Vizepräsident Filippo Cella, wurde der runde Tisch unter der gekonnten Leitung von TV-Moderator Patrizio Roversi eröffnet. Eine Abfolge von Zeugnissen für das Engagement, die Hingabe, Leidenschaft und Intelligenz wichtiger Exponenten aus der Welt des Sports, sowie von Journalisten und Persönlichkeiten, die auf ihren jeweiligen Gebieten dazu beigetragen haben, Italien Anerkennung zu zollen.

Wir sprechen von Luca Dal Monte, Journalist und Schriftsteller, Luigino Barp, ausgezeichnet mit dem Arbeitsverdienststern und Verantwortlicher der Abteilung Klassische Ferraris, Valentina Vezzali, einer der besten Fechterinnen aller Zeiten, Fausto Arrighi, dem ehemaligen Guide Michelin-Direktor, Davide Scabin, Küchenchef bei Combat.Zero und Michelin-Sternkoch, sowie Emanuela Rosa Clot, Direktorin der Zeitschriften Bell’Italia und Gardenia.

An der Tagung nahm auch der Präsident der Region Emilia-Romagna Stefano Bonaccini teil, der unterstrich, wie die Stärke und der Mut, die Italien in einem durch große Schwierigkeiten gekennzeichneten Moment wie dem, den wir gerade durchmachen, gezeigt hat, ein Beispiel für alle waren.

Danach ging es zur Preisverleihung über. Die erste der eleganten weiblichen Statuen der Künstlerin Marisa Montesissa wurde der von der Pandemie stark betroffenen Stadt Piacenza als Anerkennung und Hommage für die gesamte Bevölkerung verliehen und formell von der Bürgermeisterin und Präsidentin der Provinz Piacenza Patrizia Barbieri entgegengenommen. Dann wurden die zwei weiblichen Sport-Asse Valentina Vezzali und Vanessa Ferrari ausgezeichnet, sowie zwei weitere Sportler aus Piacenza, Kickbox-Champion Davide Colla und Athletik-As Andrea Dallavalle.

Ein Tag also, an dem der italienischen Exzellenz Mehrwert beigemessen und Tribut gezollt wurde, und der in der eleganten Location Grande Alberto Roma zum Abschluss kam. Hier wurden unsere kulinarischen Meisterwerke, die drei gU-Piacentini-Wurstwaren, von



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Brötchen-Maestro Daniele Reponi erzählt, der zu diesem Anlass drei Kreationen verkosten ließ, die die einzigartigen Charakteristiken von Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP und Salame Piacentino DOP betonten. Ein echter, ganz italienischer Stolz.

Piacenza, 27. September 2020



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum