

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

## PRESSEMITTEILUNG

### “AL MÈNI 2020”

Die gU-Piacentini-Wurstwaren als Protagonisten bei Massimo Botturas  
Veranstaltung in Rimini

---



## AL MÈNI 2020.

Die gU-Piacentini-Wurstwaren als Protagonisten bei Massimo Botturas Veranstaltung in Rimini.

Von 25. bis 27. September fand im Herzen von Rimini die Veranstaltung „AL MÈNI“ statt, eine Mischung aus Zirkusvorstellung und Markt der Geschmacksnuancen und Dinge, die mit Herz und Händen gemacht sind, das Event, bei dem das von Chefkoch Massimo Bottura erträumte Rimini zur Wirklichkeit wird.

Karusselle, Zirkuszelt, Akrobaten, Karawanen, mit großen Chefköchen, die zu Straßenköchen werden, bereit, ihre Kreationen zu servieren.

Auch dieses Jahr war das Konsortium zum Schutz der gU-Piacentini-Wurstwaren bei dieser Veranstaltung in Rimini mit seinen drei gU-Wurstwaren mit dabei, die Teil des europäischen Projekts „Europe, open air taste museum“ sind. Ziel des Projekts ist die Förderung und Aufwertung der Wurstwaren aus dem Gebiet um Piacenza mit gU-Kennzeichnung: Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP und Salame Piacentino DOP.

Herrin im Haus war auch bei dieser besonderen Ausgabe 2020 die Coppa Piacentina DOP, die Hauptzutat von sogar zwei Sternekoch-Rezepten war.

Omar Casali vom Restaurant Marè in Cesenatico kreierte „Tintenfisch-Cotechino mit Kartoffeln, Kartoffelschalenchips mit Tinte, Linsen mit Tintenfischleber und Coppa Piacentina DOP-Bruciatini“, während Gianluca Gorini vom Restaurant daGorini mit „Passatelli mit Emulsion aus nativem Olivenöl und Parmigiano Reggiano mit Coppa Piacentina DOP, gereifter Zitrone und Macis“ aufwartete.

Zwei einzigartige Gerichte, die die einzigartigen und unnachahmlichen Charakteristiken Ihrer Majestät der Coppa betont haben, die zeitlose Tradition und Verarbeitungsmethoden zum Ausdruck bringt, die sie zu einem echten kulinarischen Meisterwerk machen.

*„Die Region Emilia-Romagna bietet Rohmaterialien mit einer derart außerordentlichen Qualität, dass es genügt, wenn wir Köche sie mit Respekt berühren, damit sie sich selbst zum Ausdruck bringen. Das Ausland sieht uns zu.*

*Und es sieht, dass wir eine Region sind, die es versteht, 25 Jahre auf die Verkostung eines traditionellen Aceto Balsamico zu warten. Sind wir verrückt? Nein, wir verstehen es noch, zu träumen.“*

Mit diesen Worten erweist Massimo Bottura, einer der wichtigsten Exponenten der italienischen Küche weltweit und Regisseur der Veranstaltung, einer Gegend mit unschätzbaren Ressourcen die Ehre, in der Produktqualität ein Vermögensschatz von unbestrittenem Wert ist.

Piacenza, 28. September 2020



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



@EuropeOpenAirTasteMuseum