

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

“Salumi DOP Piacentini: une Historie Ancienne”

La nouvelle campagne de communication du Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini articulée sur TV, Radio et Presse

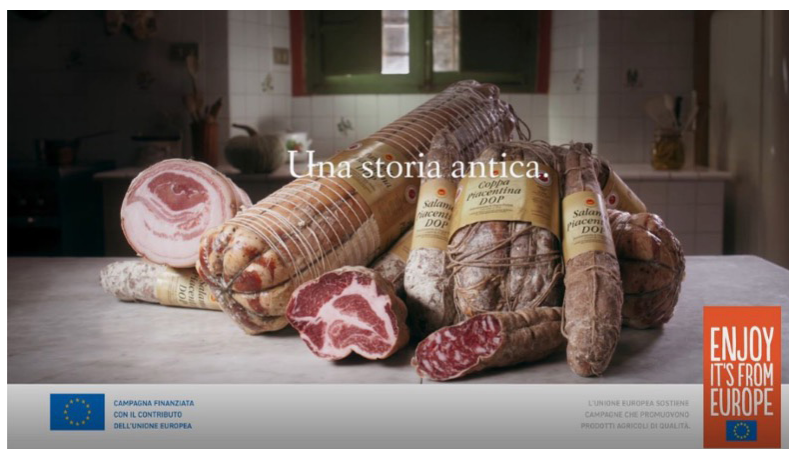


Salumi DOP Piacentini: une Histoire Ancienne.

La nouvelle campagne de communication du Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini articulée sur TV, Radio et Presse.

Depuis le 1 novembre et tout le mois, est diffusée la nouvelle campagne de communication des Salumi DOP Piacentini - "Une histoire ancienne" qui vise à communiquer au grand public l'inimitable bonté des trois Salumi DOP : Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina et Salame Piacentino. Une qualité qui trouve son origine dans la tradition d'un art millénaire et qui est garantie par le Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini avec le respect du cahier des charges de production. La campagne s'articule autour de TV et de Radio et est également déclinée dans la version imprimée sur les journaux grand public et commercial. La campagne radiophonique prévoit une queue de programmation jusqu'au mois de décembre.

"Aujourd'hui, les trois charcuteries AOP de Plaisance sont en vente dans presque toutes les régions italiennes grâce à l'intense activité promotionnelle exercée ces dernières années par le Consortium. Et c'est pour cette raison que nous avons décidé de planifier la campagne 'Una storia antica' au niveau national - affirme Antonio Grossetti, Président du Consortium de Tutela Salumi AOP Piacentini qui poursuit - l'objectif final est d'accroître la notoriété et la réputation de nos Salumi DOP et de contribuer à la tenue des ventes, à un moment si difficile, pendant la période de Noël en communiquant, par la sincérité spontanée d'un enfant, la haute qualité des excellences de notre territoire".



Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Unique en Italie à avoir obtenu l'Appellation d'Origine Protégée pour trois produits, Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina et Salame Piacentino, fruit d'un art millénaire, le Consorzio Salumi Piacentini naît et se développe comme un instrument efficace pour la défense de la qualité et pour la valorisation de si précieuses friandises. Créé en 1971 et installé à la Chambre de Commerce de Plaisance, il compte aujourd'hui 11 entreprises productrices. En 2007 a été constitué le Consortium de Tutela Salumi DOP Piacentini et avec le D.M. du 15.02.2008 a été chargé de la tutelle, promotion, valorisation et soin général des intérêts relatifs aux Salumi Piacentini DOP.

En apposant sa propre marque, le Consorzio di Tutela Salumi Piacentini se propose donc de protéger les Salumi DOP qui sont obtenus avec une transformation attentive, respectueuse

des strictes exigences fixées par le Cahier des charges de la production. Afin de s'acquitter de cette tâche de manière adéquate et d'offrir aux consommateurs une garantie sûre, le consortium est activement engagé dans un vaste travail de contrôle et de vérification continue des caractéristiques qualitatives. Le marché aujourd'hui exige et récompense les entreprises et les produits certifiés. Le consortium lui-même a obtenu cette certification pour l'activité de service : obligation d'attestation pour un régime d'organisation irréprochable.

Le projet "Europe, open air taste museum" est un projet de trois ans visant à la valorisation du secteur de la charcuterie et à la promotion de la charcuterie de Plaisance protégée par l'AOP dans les pays Italie, Allemagne et France.

L'objectif est de promouvoir les Appellations d'Origine Protégée comme gardiennes de valeurs dans lesquelles se reflètent les civilisations, telles que les musées, à la différence que les "valeurs" à protéger sont un territoire, une tradition, une méthode de production, garantis par les normes européennes élevées et utilisables "open air".

Piacenza, le 16 novembre 2020



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum