



Il primo contest promosso fra tra gli studenti di cucina delle accademie JRE premia la creatività

Tre giovani chef tedeschi scoprono l'Italia grazie all'autentico piacere dei salumi DOP e IGP

L'iniziativa ha coinvolto 30 fra i più promettenti allievi del Paese che saranno presto ospiti dei Consorzi per un tour educativo nelle zone di produzione

Sono gli abbinamenti che non ti aspetti quelli che hanno conquistato la giuria degli esperti. Il primo contest promosso in Germania nell'ambito della campagna "**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**", cofinanziata dall'UE, in partnership con l'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, vede sul podio tre ricette inedite e creative: *Italian Gyoza*", una ricetta a base di Zampone Modena IGP, "*L'acqua dolce ama i salumi*", con l'audace abbinamento di finocchiona IGP e filetto di trota e "insalata di zampone tiepido su lenticchie, Tortellini di cotechino con purea di patate viola" ([in allegato le ricette proposte](#)).

I tre giovani chef vincitori, che hanno sbaragliato la concorrenza di trenta loro colleghi under 40 fra i più quotati del Paese, sono rispettivamente **Jennifer Massier** (classe 1987), **Florian Hieke** (appena ventenne) e **Thien Duc Le Cong** (nato nel 1992). Massier e Le Cong lavorano entrambi presso il Herrmann's Romantik Posthotel come allievi di Alexander Herrmann, celebrity chef in Germania anche grazie alla sua partecipazione a 'Kitchen Impossible', 'The Taste' e 'Kerners Köche', stellato Michelin dal 2008. Hieke invece è una giovanissima promessa della cucina teutonica che già lavora presso Romantik-Hotel Spielweg di Münstertal/Schwarzwald. Per i tre autori in palio un viaggio studio in Italia, alla scoperta dei luoghi di produzione dei salumi DOC e IGP, con un'intera giornata da trascorrere a FICO Eataly World. Saranno accompagnati in questo tour dagli specialisti dei Consorzi promotori dell'iniziativa (l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il Consorzio Cacciatore Italiano, il Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP) che faranno da "cicerone" svelando i segreti che stanno dietro l'autentico e inconfondibile sapore di questi prodotti, orgoglio d'Italia e d'Europa.

Il progetto ha messo in campo nella primavera diverse iniziative in Germania in collaborazione con la JRE, che ha coinvolto sia gli associati, che hanno ospitato nei propri ristoranti 3 cene dedicate alla stampa di settore, sia gli studenti, tramite l'organizzazione a marzo nella **scuola di cucina "Paul Kerschensteiner Schule" di Bad Überkingen**, non distante da Stoccarda, di tre **masterclass sui salumi italiani**.

Il progetto "**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**", che interesserà i quattro consorzi per tre anni, ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento dei salumi italiani rigorosamente certificati DOP e IGP nel mercato tedesco, che è il principale tra i Paesi dell'Unione Europea. Alla campagna sono dedicati il sito web <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> e le seguenti pagine sui social media:

Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap

L'hashtag di riferimento per tutte le attività sui social è: **#enjoy_EAP** (dove EAP è l'acronimo inglese di European Authentic Pleasure).

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti. Sul territorio nazionale l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All'estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Giappone ed Hong Kong.

Consorzio Cacciatore Italiano

Dal 2005, il Consorzio Cacciatore Italiano svolge le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Dispone inoltre di poteri di vigilanza, in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione, su tutto il territorio nazionale e non solo.

Consorzio Mortadella Bologna

Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione della Mortadella Bologna IGP. Svolge inoltre attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Attualmente, il Consorzio Mortadella Bologna IGP riunisce 27 aziende, che producono circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione del Cotechino Modena IGP e dello Zampone Modena IGP. Fanno parte del Consorzio 15 aziende, che rappresentano i principali produttori di questi due salumi.

Uffici stampa

Per L'Italia:

Tiziana Formisano formisano@ivsi.it

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)

Milanofiori - Strada 4 Palazzo Q8

20089 Rozzano (MI)

Tel. 02 8925901

Fax 02 57510607

Per la Germania:

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta

Desenzano del Garda (BS) Italy

+39 030 7741535 press@blancdenoir.it

"Il contenuto del presente comunicato rappresenta soltanto l'opinione dell'autore che se ne assume la responsabilità esclusiva. La Commissione europea non accetta alcuna responsabilità per qualsiasi utilizzo che possa essere fatto delle informazioni ivi contenute."



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap